

Erdbeer-Vanille-Eis

VORBEREITEN

60
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

450 g Erdbeeren
1 Esslöffel Zitronensaft
3 Eigelb
125 g Zucker
125 g Sahne
400 g Vollmilch
1 Vanilleschote

Besonderes Zubehör
Eismaschine

Hier kommt zusammen, was zusammen gehört:
Erdbeeren und Vanille verschmelzen zu einem **cremigen Erdbeer-Vanille-Eis**, das mit leckeren **Fruchstückchen** gespickt ist.

Du willst zum Profi an der Eismaschine werden? Dann haben wir [hier](#) nützliche Tipps & Tricks, worauf du bei der Eiszubereitung achten solltest. Damit du auch die richtige Eismaschine zur Hand hast, kannst du bei unserem [Eismaschinen Test](#) herausfinden, welche am besten zu dir passt.

- 1 -

Erdbeeren vom Strunk befreien und klein schneiden. Mit Zitronensaft und 50 g Zucker verrühren, ca. 1 Stunde kaltstellen.

- 2 -

Vanilleschote halbieren und Vanillemark mit einem spitzen Messer auskratzen. Eigelb mit restlichem Zucker schaumig schlagen.

- 3 -

Milch, Sahne und Vanillemark erhitzen, aber nicht kochen. Vom Herd nehmen und Ei-Zucker-Masse unter die Mischung rühren. Unter ständigem Rühren auf 75 °C erhitzen.

- 4 -

Masse auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen und Erdbeeren unterheben.

- 5 -

Eismasse in die Eismaschine geben und 45-60 Minuten gefrieren lassen.